

# LAST MON KEY.

Asian  
Flavour  
Bastards





Hola! Aquí servimos tapas. Recomendamos 2 o 3  
platos por persona.  
Hi! We serve tapas style meals. We recommend 2  
or 3 small dishes per person.

## platos/small dishes

### wontones fritos:


- **con mejillones** 3.60€  
SOFRITO, MAYO DE SESAMO  
TOSTADO Y MEJILLONES  
ESCABECHADOS  
oberts amb sofregit, salsa de  
sésam i musclus escabetxats  
**open wontons with roasted sesame  
mayo, "sofrito" sauce and  
marinated mussels**
- **con pulled pork (cha ca)** 3.80€  
ESPALDA DE CERDO GUISADO Y  
DESMECHADO, CURCUMA, ENELDO.  
espatlla de porc estofada, anet i  
curcuma  
**roasted pulled pork shoulder,  
turmeric and dill**


 **kimchi tradicional coreano** 3€  
COL CHINA FERMENTADA PICANTE  
col xinesa fermentada i picant al  
estil coreà  
**korean traditional spicy fermented  
cabbage**


 **gyozellini "funghi porcini"** 5.80€  
TORTELLINI FRESCOS DE CEPES Y  
PARMESANO, CON SOJA COREANA  
FERMENTADA Y MAYO DE KIMCHI  
de ceps i parmesà, mayo de kimchi y  
soja lleugera coreana fermentada.  
**crunchy porcini mushrooms  
tortellini, steamed and fried,  
kimchi mayo and fermented korean  
light soy sauce**


**boniato al carbón con curry  
amarillo thai** 4,70€  
BONIATO ASADO AL CARBÓN CON  
CREMA AL CURRY AMARILLO DE  
COCO Y LEMONGRASS  
moniato fet al carbó amb curry  
groc cremós  
**coal roasted sweet potato with a  
fragrant coconut yellow curry sauce**

**bao-zi "a la carbonara"** 5.40€  
PANECILLOS AL VAPÓR RELLENOS  
DE CARNE CON SALSAS DE  
PARMESANO, YEMA Y PANCETA  
CROCANTE  
panets al vapor farcit de carn  
amb salsa de parmesà i rovell  
d'ou, cansalada cruixent  
**steamed pork buns, parmesan and  
egg yolk sauce, crunchy bacon**

4,20€ **berenjena china confit**  
  
CONFITADA EN SOJA Y ACEITE,  
CON SALSAS SWEET CHILI  
alberginia xinesa confitada  
en oli i soja, amb salsa  
agripicant  
**confit finger eggplant, sweet  
chili sauce**  
おいしい

 **edamame sichuan** 4€  
EDAMAME CON ACEITE PICANTE SICHUAN Y  
CHALOTA CRUJIENTE  
edamame amb oli picant de pebre de  
sichuan i escalunya cruixent  
**edamame beans, sichuan pepper oil,  
crispy shallot**

 **tartar de vaca vieja coreano** 6.80€  
SOJA, JENGIBRE, PASTA DE CHILI  
GOCHUJANG, PANECILLOS SOUFLADOS,  
PERA CHINA  
tartar de vaca vella estil coreà,  
chili, soja i gengibre, panets  
souflats, pera china  
**gochujuan marinated aged steak  
tartar, chinese pear, ginger, sesame  
oil, puffed croûtons**

 **gyozas & sopa** 5,60€  
DE CARNE Y COL, COCINADOS EN CALDO  
OSCURO, CARDAMOMO NEGRO, SOJA Y  
CHILI OIL  
farcides de carn i col, amb brou  
intens al cardamom negre i oli  
picant  
**meat and cabbage dumplings in a dark  
cardamom meaty broth, chili oil and  
scallions.**

**niku-dango con shitake** 6.40€

ESTOFADO DE SETAS SHITAKE,  
ALBONDIGUITAS Y TOFU AHUMADO  
cassola de bolets, mandonguilles i  
tofu fumat  
shitake mushrooms & meatballs  
creamy casserole with smoked tofu

**calamares en su tinta al  
curry** 6.90€

CALAMARES EN SU TINTA AL CURRY  
THAI  
cremós de calamars negres amb curry  
thai  
black ink squid curry stew

 **smoked butter chicken** 7€

CURRY CREMOSO DE POLLO A LA  
MANTEQUILLA AHUMADA  
curry de pollastre amb mantega  
fumada  
indian inspired creamy chicken  
curry with smoked butter

**carrillera tagalog** 6,90€

CARRILLERA DE TERNERA MELOSA,  
ESTOFADA AL ESTILO FILIPINO,  
JENGIBRE, LEMONGRASS Y COMINO  
galta de vedella meloses a l'estil  
filipí  
philippine style beef cheek, silky  
and meaty, stewed with cumin, garlic  
and lemongrass.

RACIÓ DE ARRÓZ JAZMÍN  
arròs gessamí per acompanyar  
jasmine rice on the side

1.90€